

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS
CENTRO SÓCIO ECONÔMICO
SALA HP02 – MANHÃ

ANÁLISE DE DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS

ALUNA: Vanice Corrêa Quaresma MAT-0001006601
PROFESSOR: Héber Lavor Moreira

BELÉM/PA

<i>Introdução</i> _____	3
<i>Análise do Quociente de Rentabilidade do Empreendimento com a venda de seis produtos</i> _____	4
<i>Ingredientes Utilizados na Produção</i> _____	4
<i>Distribuição de Ingredientes e Venda por produto</i> _____	5
<i>Maneira escolhida para exclusão dos produtos</i> _____	6
Folha do Produto _____	6
<i>Análise da Rentabilidade Após a Exclusão de Dois Produtos</i> _____	7
<i>Distribuição dos Ingredientes e Venda dos Quatro Produtos</i> _____	8
<u>Conclusão</u> _____	12
<i>Bibliografia</i> _____	13

Introdução

Empreendimento Delícia de Sacolé.

O empreendimento Delícia de Sacolé, funciona semanalmente de Segunda a Sábado vendendo em média, diariamente, 100 unidades de sacolé de sabores diversos. É um empreendimento que não dispõe de ponto comercial, pois as vendas são efetivadas na rua, por uma pessoa que anda com uma cuba de isopor, a qual comporta a 150 unidades de sacolé.

Para fazer uma análise do desenvolvimento da atividade estão sendo retirados para estudo, seis produtos fabricados pelo empreendimento, no intuito de obter informações detalhadas sobre o custo dos produtos e a viabilidade de continuar ou deixar de desenvolver a atividade, pois estão sendo considerados todos os custos que fazem parte da produção.

Para verificar a rentabilidade do empreendimento na venda de sacolé, foram selecionados seis sabores que são vendidos diariamente e em quantidades variadas, distribuídos em sacolés de cupuaçú, bacurí, coco, taperebá, murucí e amendoim.

A atividade desenvolvida pelo empreendimento Delícia de Sacolé, é uma das mais simples que existe, em relação à forma de produzir seus produtos, visto que a mão-de-obra utilizada não precisa de muita técnica de qualificação, e notadamente é uma das formas mais utilizadas como fonte de renda de pessoas que dispõem de poucos recursos, dessa forma o diferencial oferecido aos clientes é um produto mais caro que o do mercado, o que é justificável por trabalhar com produtos de excelente qualidade. Os sacolés são produzidos semanalmente de acordo com a demanda de cada um dos produtos.

Análise do Quociente de Rentabilidade do Empreendimento com a venda de seis produtos

Através da análise da rentabilidade do empreendimento, e a relação direta entre a margem de contribuição que cada produto oferece a empresa com a rotação do capital que a ela pertence, visto que a mesma não trabalha com capital de terceiros.

MARGEM	=	<u>L. LÍQ.</u>	71%
		V. LÍQ.	
ROTAÇÃO	=	<u>V. LÍQ.</u>	191%
		AT. MÉDIO	
Rentabilidade	=	MxR	136%

A margem que o empreendimento está obtendo com a venda de seus produtos perfaz 71% e a rotatividade dos produtos está acontecendo em 191% o que significa que quase o dobro do capital investido está circulando no decorrer de um mês o que é muito importante para a renovação da produção e possíveis investimentos no aumento da produtividade. E ainda a rentabilidade do empreendimento está em 136% o que é considerado de maneira bastante satisfatória.

Ingredientes Utilizados na Produção

O empreendimento Delícia de Sacolé produz e distribui seus em seis sabores que são cupuaçú, bacurí, coco, taperebá, murucí e amendoim, onde as quantidades consumidas mensalmente de ingredientes de acordo com as medidas tradicionais utilizadas pelo empreendimento, com exceção da água estão na tabela a seguir, demonstrando a maneira que cada produto é alojado na produção de um dos produtos cuja demanda maior é de pessoas trabalham em construção civil e que utilizam terminal rodoviário como meio de transporte e ainda aqueles que trabalham neste local de grande fluxo diário de pessoas:

Qtd	Unidade	Produto	valor unitário	Valor Total
8	kg	cupuaçú	6,00	48,00
7	kg	Bacurí	12,00	84,00
48	uni.	Coco	0,80	38,40
4	kg	Taperebá	2,00	8,00

6	kg	Muruci	2,00	12,00
4	kg	Amendoim	4,00	16,00
125	Pt.	Leite	1,80	225,00
35	kg	Açúcar	0,85	29,75
total	-	-	29,45	461,15

Distribuição de Ingredientes e Venda por produto

Estes ingredientes estão distribuídos proporcionalmente entre cada sabor de sacolé produzido pela Delícia de Sacolé de maneira que cada sacolé fica responsável por uma quantia dos ingredientes como demonstra a tabela a seguir:

Sacolé de Cupuaçu				Sacolé de Bacurí			
Qtd.	Uni.	Produto	Valor	Qtd.	Uni.	Produto	Valor
8	Kg	cupuaçu	48,00	7	Kg	bacurí	84,00
8	Kg	açúcar	6,80	7	Kg	açúcar	5,95
24	Pt.	leite	43,20	21	Pt.	leite	37,80
Total			98,00	Total			127,75

Sacolé de Coco				Sacolé de Taperebá			
Qtd.	Uni.	Produto	Valor	Qtd.	Uni.	Produto	Valor
48	Uni.	Coco	38,40	4	kg	taperebá	8,00
6	Kg	Açúcar	5,10	4	kg	açúcar	3,40
24	Pt.	leite	43,20	16	Pt.	leite	28,80
Total			86,70	Total			40,20

Sacolé de Muruci				Sacolé de Amendoim			
Qtd.	Uni.	Produto	Valor	Qtd.	Uni.	Produto	Valor
6	Kg	muruci	12,00	4	Kg	amendoim	16,00
6	Kg	açúcar	5,10	4	Kg	açúcar	3,40
24	Pt.	leite	43,20	16	Pt.	leite	28,80
Total			60,30	Total			48,20

São vendidos mensalmente 2.400 unidades de sacolé sendo que cada um contém 0,70ml de água para oferecer ao cliente um produto de alta qualidade e ressaltando que os outros 0,80ml são compostos pelos outros ingredientes o que está dividido em poupa de fruta, leite e açúcar, dessa forma o produto ofertado apresenta uma excelente participação da poupa deixando o produto com um sabor bem mais acentuado da fruta.

SACOLÉ	Qtd/sa	Custo	Custo Uni.	VI venda	Receita
--------	--------	-------	------------	----------	---------

	colé	Total			
Cupuaçú	1440	171,45	0,12	0,30	432,00
Bacurí	1800	249,56	0,14	0,30	540,00
Coco	720	98,92	0,14	0,30	216,00
Taperebá	600	70,49	0,12	0,30	180,00
Murucí	600	70,49	0,12	0,30	180,00
Amendoim	1200	92,68	0,08	0,30	360,00
Total	6360	753,59	0,71	-	1.908,00

Vendas	432,00	540,00	216,00	180,00	180,00	360,00
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Os valores de venda estão distribuídos respectivamente em sacolé de cupuaçú, bacurí, coco, taperebá, murucí e amendoim, com as informações acima pode-se perceber que o produto é bem absorvido pelo mercado consumidor, apesar de que como já foi dito antes é uma atividade bastante competitiva.

Margem de Contribuição	324,29	402,34	119,56	134,94	112,42	304,52
-------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Pode-se observar que há uma excelente margem de contribuição total para o montante de 2400 unidades de produtos ofertados sendo que não há necessidade extrema de complementar a renda ofertando outros produtos como salgados, o que acontece na maioria das vezes.

Maneira escolhida para exclusão dos produtos

Folha do Produto							
CUSTOS	CUPUAÇÚ	BACURÍ	COCO	TAPEREBA	MURUCÍ	AMENDOIM	TOTAL
Ingredientes	98,00	127,75	86,70	40,20	60,30	48,20	461,15
Energia Cons. na produção	2,42	2,47	2,42	1,21	1,82	1,82	12,16
Água	5,38	5,49	5,38	2,69	4,03	4,03	27,00
Sacos	1,91	1,95	1,91	0,96	1,43	1,43	9,59
TOTAL	107,71	137,66	96,41	45,06	67,58	55,48	509,90
Margem de Contribuição	260,55	290,44	117,08	109,51	109,51	267,32	1398,07

O custo total mensal de cada produto paralelamente à sua margem de contribuição, traz consigo a percepção do desenvolvimento da participação de cada produto, sendo que estes podem ser avaliados de maneira a ajudar na tomada de decisões como a de excluir aqueles que forem menos importantes

para o desenvolvimento do empreendimento, seguindo os critérios de gestão empresarial.

É bom lembrar que o produto de ponta não deve ser excluído, visto que sem este o empreendimento corre o risco maior que é o de não sobrevivência, e neste caso é evidente que o produto de ponta é o sacolé de cupuaçú, visto que o primeiro sabor que o cliente procura é este, agora olhando para a margem de contribuição os produtos a serem excluídos seriam os sacolés de taperebá e o de murucí pois participam com menor margem, já analisando o total dos custos de cada sacolé seria mais vantajoso excluir o de bacurí e o de coco, pois não são de ponta e tem seus custos mais elevados em relação aos demais, sem considerar o de cupuaçú por ser de ponta.

Desse modo os escolhidos para esta análise são os que participam com menor margem de contribuição que são os sacolés de taperebá e de murucí, e com a exclusão destes dois produtos veremos agora a evolução do empreendimento.

Análise da Rentabilidade Após a Exclusão de Dois Produtos

Seguindo os mesmos passos da “primeira etapa”, isto é, os procedimentos utilizados no início da análise quando eram analisados 6 produtos, serão analisados os quatro produtos que são fabricados agora pelo empreendimento Delícia de Sacolé, observando a rentabilidade, relacionada à margem de contribuição de cada produto para o desenvolvimento da atividade e ainda à rotação do capital próprio deixando claro que não há participação de capital de terceiros no empreendimento por se tratar de um empreendimento de pequeno porte e que consegue com a rotatividade de seus produtos angariar recursos para reinvestir na produção de maneira satisfatória.

MARGEM	=	<u>L. LÍQ.</u>	73%
		V. LÍQ.	
ROTAÇÃO	=	<u>V. LÍQ.</u>	155%
		AT. MÉDIO	
Rentabilidade	=	MxR	112%

No primeiro momento a margem perfazia um total de 71%, passando agora a um total de 73%, essa elevação de dois pontos percentuais é quase que insignificante se analisado isoladamente porém é o grande responsável pela diminuição da rotatividade em 36% o que poderá prejudicar o reinvestimento do capital na produção e levar o empreendimento a recorrer a capital de terceiros através de compras a prazo ou ainda a empréstimos, e que conseqüentemente afetou a rentabilidade do empreendimento que decresceu em 24%, o que para um pequeno empreendimento com muita concorrência é preocupante, devido a possibilidade do empreendimento poder vir a não obter o retorno esperado nas vendas e acabar por finalizar suas atividades .

Distribuição dos Ingredientes e Venda dos Quatro Produtos

Os sacolés estão agora distribuídos em quatro sabores que são cupuaçú, bacurí, coco e amendoim, sendo que as quantidades consumidas mensalmente de ingredientes estão representados na tabela a seguir, lembrando que a quantidade de água consumida pela produção não é parte integrante da mesma:

Valor de Compra de Cada Ingrediente				
Qtd	Unidade	Produto	valor unitário	Valor Total
8	kg	cupuaçú	6,00	48,00
7	kg	Bacurí	12,00	84,00
48	Uni.	coco	0,80	38,40
4	Kg	Amendoim	4,00	16,00
85	Pc.	Leite	1,80	153,00
25	Kg	Açúcar	0,85	21,25
Total	-	-	25,45	360,65

Os ingredientes passam a ser distribuídos de forma proporcional entre cada sabor de sacolé produzido pela Delícia de Sacolé. Desse modo cada sacolé fica responsável por uma quantia dos ingredientes e para melhor visualizar está distribuição a tabela a seguir demonstra tal situação de forma bem clara:

Sacolé de Cupuaçu			
Qtd.	Uni.	Produto	Valor
8	Kg	cupuaçu	48,00
8	Kg	açúcar	6,80
24	Pt.	leite	43,20
Total			98,00

Sacolé de Bacurí			
Qtd.	Uni.	Produto	Valor
7	Kg	Bacurí	84,00
7	Kg	Açúcar	5,95
21	Pt	Leite	37,80
Total			127,75

Sacolé de Coco			
Qtd.	Uni.	Produto	Valor
48	Uni.	coco	38,40
6	Kg	açúcar	5,10
24	Pt	leite	43,20
Total			86,70

Sacolé de Amendoim			
Qtd.	Uni.	Produto	Valor
4	kg	Amendoim	16,00
4	kg	Açúcar	3,40
16	Pt.	Leite	28,80
Total			48,20

O empreendimento Delícia de Sacolé de 2.400 unidades que vendia inicialmente passou agora a vender 1.800 unidades de sacolé mensalmente, porém ainda mantém a mesma qualidade de seus produtos, mas é bom acrescentar que a receita bruta do empreendimento decaiu em R\$ 360,00 (trezentos e sessenta reais) o que significa que daria para continuar a vender os dois produtos excluídos e ainda obter uma receita líquida de R\$ 219,00 (duzentos e dezenove reais) sendo que desde de já, convém dizer que não vantajoso para o empreendimento a exclusão destes dois produtos.

SACOLÉ	Qtd/sacolé	Custo Total	Custo Uni.	VI venda	Receita
Cupuaçu	1440	171,45	0,12	0,30	432,00
Bacurí	1800	249,56	0,14	0,30	540,00
Coco	720	98,92	0,14	0,30	216,00
Amendoim	1200	92,68	0,08	0,30	360,00
Total	5160	612,61	0,47	-	1.548,00

Vendas	432,00	540,00	216,00	360,00	1548,00
--------	--------	--------	--------	--------	---------

Os números acima relacionam-se respectivamente aos sacolés de cupuaçu, bacurí, coco e amendoim, e podemos verificar com tais dados que apesar do produto continuar sendo bem absorvido pelo mercado consumidor a rotatividade diminuiu bastante, pois mesmo com dois produtos a menos a venda

continuou a acontecer com a mesma intensidade, o que faz com a competitividade ganhe espaço pelo fato de alguns clientes serem fiéis a certos sabores de frutas.

Margem de Contribuição	324,29	402,34	119,56	304,52	1150,71
-------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	----------------

Pode-se observar que há uma excelente margem de contribuição total para o montante de produtos ofertados, porém com a diminuição da rentabilidade e conseqüentemente da receita há necessidade de complementar a renda ofertando outros produtos como salgados, o que seria uma forma de compensar o que foi perdido com a saída dos dois produtos e não prejudicar o lucro líquido que decaiu em R\$247,35.

Lucro Líquido	315,05	393,10	110,32	-	-	297,59	1116,06
Lucro Líquido	317,38	395,34	112,65	131,48	107,23	299,33	1363,41

Vale ressaltar que quanto maior o lucro líquido que o empreendimento possuir mais recursos o mesmo poderá reinvestir na melhoria do empreendimento ou ainda no aumento da produtividade para diminuir o custo da produção, pois quanto maior a produção menores serão os custos.

DRE	CUPUAÇÚ	BACURÍ	COCO	AMENDOIM	TOTAL
Vendas	432,00	540,00	216,00	360,00	1548,00
(-) Custos Variáveis	107,71	137,66	96,44	55,48	397,29
(=) Margem de Contribuição	324,29	402,34	119,56	304,52	1150,71
(-) Custos Fixos	-	-	-	-	-
Depreciação do Frizzer	3,95	3,95	3,95	2,97	14,82
Depreciação do Liquidificador	0,22	0,22	0,22	0,16	0,82
Depreciação da Cuba	0,80	0,8	0,80	0,6	3,00
(=) Lucro Bruto	319,32	397,37	114,59	300,79	1132,07
(-) Despesas	4,27	4,27	4,27	3,20	16,01
(=) Lucro Líquido	315,05	393,10	110,32	297,59	1116,06

DRE	CUPUAÇÚ	BACURÍ	COCO	TAPEREBÁ	MURUCÍ	AMENDOIM	TOTAL
Vendas	432,00	540,00	216,00	180,00	180,00	360,00	1908,00
(-) Custos Variáveis	107,71	137,66	96,44	45,06	67,58	55,48	509,93
(=) Margem de Contribuição	324,29	402,34	119,56	134,94	112,42	304,52	1398,07
(-) Custos Fixos	-	-	-	-	-	-	-
Depreciação do Frizzer	2,95	3,02	2,95	1,48	2,22	2,22	14,84
Depreciação do Liquidificador	0,16	0,17	0,16	0,08	0,12	0,12	0,81
Depreciação da Cuba	0,60	0,61	0,60	0,30	0,45	0,45	3,01
(=) Lucro Bruto	320,58	398,54	115,85	133,08	109,63	301,73	1379,41
(-) Despesas	3,20	3,20	3,20	1,60	2,40	2,40	16,00
(=) Lucro Líquido	317,38	395,34	112,65	131,48	107,23	299,33	1363,41

O custo variável total diminuiu devido à exclusão dos dois produtos assim como a margem de contribuição total decresceu, e o fato da produção ter sido reduzida e quanto menor a produção maior será o valor do custo fixo agregado a cada produto, e isso fez com que o lucro líquido tanto por produto quanto o total decrescesse o que poderá trazer danos futuros com uma rentabilidade bem menor, visto que o empreendimento mesmo deixando de produzir dois produtos continuou a vender a mesma quantidade por produto que vendia quando ofertava ao consumidor seis produtos é esse fato que faz com seja inadequada a exclusão dos dois produtos.

Conclusão

Através da Análise de Custo, foi possível a realização desta pesquisa que demonstrou a melhor maneira de utilização dos custos fixos e variáveis para a formação do preço de venda ou ainda o preço de mercado, o que dependerá muito da visão do gerenciador do empreendimento, assim como a possibilidade de tornar o negócio mais rentável ou não excluindo-se alguns dos produtos produzidos ou acrescentando-se produtos que possam agregar valor ou influenciar diretamente no aumento das vendas por complementar a atividade já desenvolvida.

Como a rentabilidade e rotatividade do empreendimento Delícia de Sacolé ficaram bastante inferiores a partir do momento da exclusão dos sacolés de Taperebá e Murucí, fica bastante evidente que tal exclusão é inviável a não ser que haja uma substituição ou agregação de um produto complementar à atividade, pois sem este o lucro bruto diminui sensivelmente o que poderá causar sérios problemas para o desenvolvimento da atividade em questão, visto que por trabalhar com produtos de melhor qualidade, poderá perder o mercado para a concorrência que é bastante grande, para tal atividade.

Dessa forma é bom ressaltar que o empreendimento continuará a trabalhar vendendo os seis produtos que são os sacolés de Cupuaçu por ser de ponta, o sacolé de Bacurí por ser o segundo mais procurado, o de coco que já tem uma clientela específica, assim como o de amendoim e os sacolés de taperebá e de murucí complementam de maneira bastante satisfatória o lucro líquido como também ajudam na diminuição dos custos fixos.

Bibliografia

WILSON, José; Análise de Custo

IUDÍCIBUS, Sérgio de – “Contabilidade Gerencial” – Ed. Atlas. SP. 1997.